

Flan de pistache e chocolate

Ingrédients

- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de amêndoa em pó
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de maisena
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 120g de açúcar mascavo
- 45g de maisena
- 300g de leite integral
- 300g de creme líquido com 35% de gordura
- 145g de purê de pistache
- 20g de manteiga
- 150g de chocolate Nyangbo ou Caraïbes
- 30g de mel
- 180g de creme líquido com 35% de gordura

Préparation

1. Um novo pudim para bem terminar esta semana, mas desta vez um pudim melhorado, pois é aromatizado com pistache e coberto com uma ganache cremosa de chocolate amargo.
2. Duas coisas sobre esta receita: cuidado para usar um purê 100% pistache para obter um verdadeiro sabor de fruta seca, e aconselho a não fazer a ganache muito cedo; guardada na geladeira, ela vai endurecer e perder sua textura cremosa.
3. Se necessário, você pode preparar o pudim com antecedência, mas, se possível, faça a ganache apenas algumas horas antes de degustar para deixá-la cristalizar em temperatura ambiente. Ingredientes: Usei o chocolate Nyangbo (substituível pelo Caraïbes) da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Usei a amêndoa em pó, pistaches picados, nibs de cacau e purê de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Material: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Círculo 18cm Tempo de preparação: 50 minutos + 25 minutos de cozimento + descanso Para um pudim de 18cm de diâmetro por 6cm de altura: A massa sablée: de manteiga pomada de açúcar de confeiteiro de amêndoa em pó 1 ovo de farinha T55 de maisena Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeiteiro e depois a amêndoa em pó.
6. Adicione o ovo, emulsione e depois incorpore a farinha e a maisena sem trabalhar demais a massa.
7. Forme uma bola, embrulhe-a e coloque na geladeira por pelo menos 3 horas.
8. Em seguida, abra a massa com espessura máxima de 2mm e forre o seu círculo previamente untado com manteiga e colocado numa placa.
9. Coloque o círculo na geladeira (ou no congelador) por no mínimo 1 hora.
10. Pudim de pistache: 1 ovo gema de ovo de açúcar mascavo de maisena de leite integral de creme líquido com 35% de gordura de purê de pistache de manteiga Aqueça o leite com o creme.
11. Bata o ovo, a gema e o açúcar, depois adicione a maisena e bata novamente.
12. Despeje metade do líquido quente sobre os ovos, misture bem e depois despeje tudo de volta na panela.
13. Engrosse em fogo médio, mexendo sempre.

14. Quando o creme tiver engrossado, fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos e o purê de pistache.
15. Despeje o creme na base da torta, depois coloque no forno pré-aquecido a 200°C por 20 a 25 minutos.
16. Deixe esfriar completamente.
17. Ganache de chocolate: de chocolate Nyangbo ou Caraïbes de mel de creme líquido com 35% de gordura Aqueça o creme com o mel.
18. Despeje o creme em várias vezes sobre o chocolate, misturando bem após cada adição para obter uma ganache lisa e brilhante (se necessário, você pode usar um mixer de imersão para aperfeiçoar a emulsão).
19. Despeje a ganache sobre o pudim frio e deixe cristalizar em temperatura ambiente.
20. Acabamentos: Pistaches picados Flor de sal Nibs de cacau Assim que a ganache tiver cristalizado o suficiente, polvilhe com os diferentes elementos, e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com